GUÍA DEL USUARIO

Estufa eléctrica con elementos tubulares

Tabla de materias

Instrucciones importantes sobre seguridad 1–4

Cuidado y limpieza 4–7
- Horno autolimpiante
- Procedimientos de limpieza

Mantenimiento 7–8
- Ventana del horno
- Luz del horno

Localización y solución de averías 9–10

Cocinando en la estufa 10–11
- Controles
- Elementos tubulares

Cocinando en el horno 11–19
- **Controles del horno de Limpieza manual**
  - Reloj
  - Temporizador
  - Hornear
  - Asar
- **Perilla del horno de limpieza manual**
  - Hornear
  - Asar
- **Controles del horno autolimpiante**
  - Reloj
  - Temporizador
  - Horneado
  - Cocción y mantener caliente
  - Horneado diferido
  - Mantener caliente
  - Asar a la parrilla
  - Parrillas del horno

Garantía y servicio 23

Formulario No. A/01/08 Pieza No. 8113P686-60
©2006 Maytag Appliances Sales Co. Todos los derechos reservados. Impreso en EE. UU.

Instalador: Por favor deje esta guía junto con el electrodoméstico.

Consumidor: Por favor lea y conserve esta guía para referencia futura. Conserve el recibo de compra y/o el cheque cancelado como comprobante de compra.

Número de Modelo _____

Número de Serie _____

Fecha de Compra _____

Si tiene alguna pregunta, llame al:

1-800-688-9900 E.E.U.U.
1-800-688-2002 Canadá
(Lunes – Viernes, 8:00 a.m. – 8:00 p.m. Hora del Este)

En nuestro continuo afán de mejorar la calidad y rendimiento de nuestros electrodomésticos, puede que sea necesario modificar el electrodoméstico sin actualizar esta guía.

Para información sobre servicio, ver página 23.

Instrucciones importantes sobre seguridad

Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en esta guía no están destinadas a cubrir todas las posibles circunstancias y situaciones que puedan ocurrir. Se debe ejercer sentido común, precaución y cuidado cuando instale, realice mantenimiento o haga funcionar el artefacto.

Siempre póngase en contacto con el fabricante si surgen problemas o situaciones que usted no comprenda.

Reconozca los símbolos, advertencias, etiquetas de seguridad

⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA – Peligro o prácticas no seguras que PODRIAN causar lesión personal grave o mortal.

⚠ PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN – Peligros o prácticas no seguras que PODRIAN causar lesión personal menos grave.

Lea y siga todas las instrucciones *antes* de usar este electrodoméstico para evitar el riesgo potencial de incendio, choque eléctrico, lesión personal o daño al electrodoméstico como resultado de su uso inapropiado. Utilice este electrodoméstico solamente para el propósito que ha sido destinado según se describe en esta guía.

Para asegurar funcionamiento correcto y seguro: El electrodoméstico debe ser instalado debidamente y puesto a tierra por un técnico calificado. **No** intente ajustar, reparar, prestar servicio o reemplazar ninguna pieza de este producto a menos que sea específicamente recomendado en esta guía. Todas las reparaciones deben ser realizadas por un técnico calificado.

Siempre desenchufe el electrodoméstico *antes* de efectuar alguna reparación.

⚠ ADVERTENCIA

- **TODAS LAS ESTUFAS SE PUEDEN VOLCAR Y CAUSAR LESIONES PERSONALES**
- **INSTALE EL DISPOSITIVO ANTI-VUELCO INCLUIDO CON LA ESTUFA**
- **SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACION**

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de vuelco del electrodoméstico a causa de uso anormal o debido a peso excesivo en la puerta del horno, es necesario asegurar el electrodoméstico mediante un dispositivo antivuelco debidamente instalado.

Para verificar si el dispositivo está debidamente instalado, mire debajo de la estufa con una linterna para asegurarse de que uno de los tornillos niveladores traseros esté debidamente enganchado en la ranura del soporte. El dispositivo antivuelco asegura el tornillo nivelador trasero al piso cuando está debidamente enganchado. Esto debe verificarse **cada vez** que la estufa sea movida.

Para evitar un incendio o daño causado por el humo

Asegúrese de que todos los materiales de empaque hayan sido quitados del horno *antes* de ponerlo en funcionamiento.

No coloque materiales combustibles cerca del electrodoméstico. **No** se deben guardar en el horno materiales inflamables.

Muchos plásticos son afectados por el calor. Mantenga los plásticos alejados de las piezas del electrodoméstico que se pueden entibiar o calentar.

Para evitar incendios de grasa, **no** permita la acumulación de grasa de cocinar o de otros materiales inflamables en el horno o en su cercanía.

En caso de incendio

Use un extintor con producto químico seco o del tipo espuma o bicarbonato para apagar el incendio o las llamas. **Nunca** use agua en un incendio de grasa.

1. Apague el horno para evitar que la llama se disperse.
2. **NUNCA** levante o mueva una sartén en llamas.
3. Apague el fuego o la llama del horno cerrando la puerta del horno.

Seguridad para los niños

⚠ PRECAUCIÓN

NUNCA guarde artículos de interés para los niños en los armarios que están situados arriba del electrodoméstico. Los niños que se suben al electrodoméstico o a la puerta para alcanzar los artículos pueden lesionarse gravemente.

NUNCA deje a los niños solos o sin supervisión cuando el horno esté en uso o cuando esté caliente. **Nunca** permita que los niños se sienten o se paren en ninguna pieza del electrodoméstico pues se pueden lesionar o quemar.

Se les debe enseñar a los niños que el electrodoméstico y los utensilios que están en él pueden estar calientes. Deje enfriar los utensilios calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños. Se les debe enseñar a los niños que un electrodoméstico no es un juguete y que **no** deben jugar con los controles u otras piezas del artefacto.

Instrucciones generales

⚠ PRECAUCIÓN

NUNCA use un electrodoméstico como un peldaño para alcanzar los armarios superiores. El uso incorrecto de la puerta del electrodoméstico tales como pisar sobre ella, apoyarse o sentarse en la puerta puede resultar en que el electrodoméstico se vuelque, se rompa la puerta y se causen lesiones graves.

Para evitar posibles riesgos para el usuario y daño al electrodoméstico, **no** use este producto como una estufa para calentar o entibiar una habitación. Además n**o** use el horno como un lugar para guardar alimentos o utensilios de cocina.

No obstruya la circulación del aire bloqueando el respiradero del horno.

NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO. Los elementos calefactores pueden estar calientes aún cuando su color sea obscuro. Las superficies interiores de cualquier horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras.

Durante y después del uso, no toque ni permita que las ropas u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calefactores o las superficies interiores del horno hasta que no se hayan enfriado. Otras superficies del electrodoméstico pueden estar lo suficientemente calientes para causar quemaduras – entre estas superficies están la abertura del respiradero del horno y la superficie cerca de esta abertura, la puerta del horno y la ventana de la puerta del horno.

No toque un foco caliente del horno con un paño húmedo pues se puede quebrar. Si el foco se quiebra, desenchufe el electrodoméstico *antes* de sacar el foco para evitar sufrir un choque eléctrico.

NUNCA use papel de aluminio para cubrir las parrillas del horno ni el panel inferior del horno. El uso incorrecto puede resultar en un riesgo de choque eléctrico, incendio o daño al electrodoméstico. Use papel de aluminio solamente como se indica en esta guía.

Seguridad al cocinar

Nunca caliente un contenedor de alimento cerrado en el horno. La acumulación de presión puede reventar el contenedor causando una lesión personal grave o daño al electrodoméstico.

Use tomaollas secos y gruesos. Los tomaollas húmedos pueden causar quemaduras por vapor. **No** se deben usar toallas de secar los platos ni otros sustitutos en vez de los tomaollas porque pueden pasar sobre los elementos calientes y encenderse o pueden quedar atrapados en las piezas del electrodoméstico.

Use vestimentas apropiadas. Las ropas sueltas o ropas con mangas largas sueltas no se deben usar cuando se está cocinando. La ropa se puede prender fuego y causar quemaduras si entra en contacto con los elementos calefactores.

Siempre coloque las parrillas del horno en las posiciones deseadas cuando el horno esté frío. Deslice la parrilla del horno hacia afuera para agregar o retirar alimentos usando tomaollas secos y gruesos. Siempre evite colocar o retirar alimentos del horno sin sacar la parrilla hacia afuera. Si una parrilla debe ser movida cuando esté caliente, use un tomaollas seco. **No** deje que el tomaolla entre en contacto con el elemento caliente del horno.

Use las parrillas solamente en el horno en que fueron enviadas/compradas.

Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno. Primero deje que salga el aire o vapor caliente antes de sacar o volver a colocar el alimento en el horno.

ADVERTENCIA SOBRE ALIMENTOS PREPARADOS: Siga las instrucciones del fabricante del alimento. Si un contenedor de alimento congelado de plástico y/o su tapa se deforma, comba o de otra manera se daña durante la cocción,

inmediatamente descarte el alimento y su contenedor. El alimento puede estar contaminado.

No permita que el papel de aluminio o la sonda de la carne toque el elemento calefactor.

Siempre apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

Seguridad sobre el uso de utensilios

Siga las instrucciones del fabricante cuando use bolsas para cocinar en el horno.

El rendimiento y funcionamiento seguro de este electrodoméstico ha sido comprobado usando utensilios de cocina tradicionales. **No** use ningún dispositivo o accesorio que no haya sido específicamente recomendado en esta guía. **No** use cubiertas, rejillas superiores de la estufa o sistemas de convección para hornos. El uso de dispositivos o accesorios que no sean expresamente recomendados en esta guía puede crear peligros graves de seguridad, afectar el rendimiento y reducir la vida útil de los componentes de este electrodoméstico.

Si el utensilio es más pequeño que el elemento, una porción del elemento quedará expuesta y puede encender la ropa o un tomaollas.

Solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio cerámico, cerámica, gres u otros utensilios vidriados son convenientes para cocinar en la superficie o en el horno sin quebrarse debido al repentino cambio de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante del utensilio cuando use vidrio.

Gire los mangos de los utensilios hacia el centro de la cubierta, no hacia la habitación ni sobre otro elemento superior. Esto reduce el riesgo de quemaduras, encendido de materiales inflamables o derrames si el utensilio es tocado accidentalmente o alcanzado por niños pequeños.

Asegúrese de que el utensilio sea lo suficientemente grande como para contener en forma debida los alimentos y evitar derrames. El tamaño es particularmente importante cuando se utilizan freidoras. Asegúrese de que el utensilio tiene capacidad para el volumen de alimentos que se va a agregar al igual que para la formación de burbujas de la grasa.

Nunca deje que un utensilio hierva hasta quedar seco pues esto puede dañar el utensilio y la estufa.

Cubierta

NUNCA deje los elementos superiores sin supervisión, especialmente cuando esté usando los ajustes de calor altos. Un derrame que no reciba la debida atención puede causar humo y un derrame de grasa puede causar un incendio.

Este electrodoméstico tiene diferentes tamaños de elementos superiores. Seleccione utensilios que tengan bases planas lo suficientemente grandes para cubrir el elemento. La relación adecuada entre el utensilio y el elemento mejorará la eficiencia al cocinar.

Elementos tubulares

Para evitar daño a los elementos calefactores removibles, **no** los sumerja, remoje ni lave en un lavavajillas o en un horno autolimpiante. Un elemento dañado puede producir un cortocircuito resultando en un incendio o riesgo de choque eléctrico.

Asegúrese de que los platillos protectores estén en su lugar pues la ausencia de estos durante la cocción puede dañar el alambrado.

Forros Protectores: No use papel de aluminio para forrar los platillos protectores o la parte inferior del horno, excepto como se sugiera en la guía. La instalación incorrecta de estos forros puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.

Ollas freidoras

Use extremo cuidado cuando mueva la olla con aceite o descarte la grasa caliente. Deje que la grasa se enfríe *antes* de intentar mover la olla.

Campanas de ventilación

Limpie con frecuencia la campana y los filtros a fin de evitar que se acumule en ellos grasa u otros materiales inflamables y para evitar incendios de grasa.

Cuando prepare alimentos flameados debajo de la campana, encienda el ventilador.

Seguridad en la limpieza

Limpie con cuidado la cubierta. Apague todos los controles y espere que se enfríen las piezas del electrodoméstico *antes* de tocarlas o limpiarlas. Limpie con cuidado. Tenga cuidado para evitar quemaduras de vapor si usa una esponja o un paño mojado para limpiar derrames en una superficie caliente. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos cuando se aplican en una superficie caliente.

Limpie solamente las piezas indicadas en esta guía.

Horno autolimpiante
(modelos selectos)

⚠ PRECAUCIÓN

Antes de activar la autolimpieza, retire las parrillas del horno, la asadera, los alimentos y cualquier otro utensilio del interior del horno. Limpie los derrames para evitar humo excesivo y llamaradas.

No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para obtener un sellado hermético. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.

No use limpiadores de horno ni forros de horno de ningún tipo alrededor ni en ninguna parte del horno autolimpiante.

Es normal que la cubierta de la estufa se caliente durante el ciclo de autolimpieza. Por lo tanto, se debe evitar tocar la cubierta durante un ciclo de autolimpieza.

Aviso y advertencia importante sobre seguridad

La Propuesta 65 de la Ley de 1986 del Estado de California Sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986) exige que el Gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el estado de California causan cáncer o daño al sistema reproductivo y exige que las empresas adviertan a sus clientes sobre la exposición potencial a tales sustancias.

Se advierte a los usuarios de este electrodoméstico que cuando el horno está funcionando en el ciclo de autolimpieza, puede haber exposición de bajo nivel a algunas de las sustancias indicadas en la lista, incluyendo monóxido de carbono. La exposición a estas sustancias puede ser reducida a un mínimo ventilando el horno al exterior en forma adecuada, abriendo las ventanas y/o la puerta en la habitación en donde está ubicado el electrodoméstico durante el ciclo de autolimpieza.

AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LOS PAJAROS DOMESTICOS: Nunca mantenga los pájaros en la cocina o en las habitaciones donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensitivo. Los humos producidos durante el ciclo de autolimpieza del horno pueden ser perjudiciales o mortales para los pájaros. Los humos que despide el aceite de cocina recalentado, la grasa, margarina y los utensilios antiadherentes recalentados también pueden ser perjudiciales.

Conserve estas instrucciones para referencia futura

Cuidado y limpieza

Horno autolimpiante
(modelos selectos)

Importante: Para la limpieza manual, ver página 7.

⚠ PRECAUCIÓN

- Es normal que las piezas del horno se calienten durante el ciclo de autolimpieza.
- A fin de evitar una lesión personal y daño a la puerta del horno, **no** trate de abrir la puerta cuando esté desplegada la palabra "LOCK" (Bloqueada).
- Evite tocar la cubierta, la puerta, la ventana o el área del respiradero del horno durante un ciclo de limpieza.
- **No** use limpiadores de hornos comerciales en el acabado del horno ni alrededor de ninguna pieza del horno pues puede dañar el acabado o las piezas.

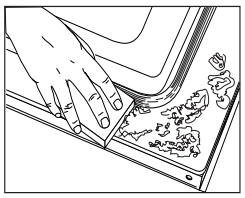
El ciclo de autolimpieza usa temperaturas superiores a las temperaturas normales de cocción para limpiar automáticamente el interior del horno. **No** fuerce la puerta del horno ni la palanca de bloqueo para abrirla. Esto puede causar exposición a las temperaturas altas y constituir un riesgo de quemadura.as normales para limpiar automáticamente todo el interior del horno.

Limpie el horno con frecuencia removiendo los derrames para evitar humo excesivo y llamaradas. **No** permita que se acumule demasiado sucio en el horno.

Durante el proceso de limpieza, la cocina debe estar bien ventilada para eliminar los olores normales asociados con la limpieza.

Antes de la autolimpieza

1. Apague la luz del horno *antes* de la limpieza. La luz del horno puede fundirse durante el ciclo de limpieza.
2. Retire la asadera, todos los utensilios y las parrillas del horno. Las parrillas del horno se descolorarán y no se deslizarán fácilmente después de un ciclo de autolimpieza si no son retiradas del horno.
3. Limpie el marco del horno, el marco de la puerta, el área fuera de la junta de la puerta y alrededor de la abertura en la junta de la puerta, con un agente de limpieza no abrasivo tal como 'Bon Ami'* o con detergente y agua. El proceso de autolimpieza no limpia estas áreas. Ellas deben ser limpiadas para evitar que la suciedad se hornee durante el ciclo de autolimpieza. (La junta es el sello alrededor de la puerta y ventana del horno.)



4. Para evitar daño **no** limpie ni frote la junta situada alrededor de la puerta del horno. La junta está diseñada para sellar herméticamente el calor durante el ciclo de limpieza.

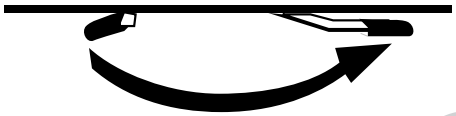
*Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

5. Limpie el exceso de grasa o derrames de la parte inferior del horno. Esto evita humo excesivo o llamaradas durante el ciclo de limpieza.
6. Limpie los derrames azucarados o ácidos tales como papa dulce (camote), tomates o salsas a base de leche. La porcelana esmaltada es resistente al ácido pero no a prueba de ácidos. El acabado de porcelana puede descolorarse si los derrames ácidos o azucarados no son limpiados antes de un ciclo de autolimpieza.

Para programar 'Self-Clean' (Autolimpieza):

Importante: La temperatura del horno debe ser inferior a 205° C (400° F) para programar un ciclo de limpieza.

1. Cierre la puerta del horno.
2. Mueva la palanca de bloqueo de la puerta a la *derecha* a la posición bloqueada.



3. Oprima la tecla **'CLEAN'** (Limpieza).

   • 'CLEAN' destella en el indicador visual.

   Si la puerta no se cierra, se oirán señales sonoras y la palabra 'DOOR' se desplegará en el indicador visual. Si la puerta no se cierra dentro de 45 segundos, la operación de autolimpieza será cancelada y el indicador volverá a desplegar la hora del día.
4. Oprima la tecla ▲ o ▼.

   • Se despliega 'CL-M (Suciedad Mediana, 3 horas).
5. Oprima la tecla ▲ o ▼ para desplazar los ajustes de autolimpieza.

   'CL-H' (Suciedad Intensa, 4 horas)

   'CL-M' (Suciedad Mediana, 3 horas)

   'CL- L' (Suciedad Leve, 2 horas)

   Al seleccionar el nivel de suciedad del horno se programa automáticamente el tiempo de limpieza.
6. Después de cuatro segundos, el horno comenzará a limpiar.
   • El tiempo de limpieza comenzará la cuenta regresiva en el indicador.
   • 'LOCK' se desplegará en el indicador visual.
   • 'CLEAN' se desplegará en el indicador visual.

Para diferir un ciclo de autolimpieza:

1. Oprima la tecla **'DELAY'** (Diferido).

   • 'DELAY' destella.
   • '00:00' se desplegará en el indicador visual.
2. Oprima la tecla ▲ o ▼ para programar la cantidad de tiempo que usted desea diferir el ciclo. El tiempo diferido puede ser programado de 10 minutos (00:10) a 11 horas, 59 minutos (11:59).

3. Oprima la tecla **'CLEAN'**.

   • 'CLEAN' destellará.
4. Oprima la tecla ▲ o ▼.

   • 'CL-M' (Suciedad Mediana, 3 horas) se despliega en el indicador.
5. Oprima la tecla ▲ o ▼ para desplazar los ajustes de autolimpieza.

   'CL-H' (Suciedad Intensa, 4 horas)

   'CL-M' (Suciedad Mediana, 3 horas)

   'CL-L' (Suciedad Leve, 2 horas)

   Al seleccionar el nivel de suciedad del horno se programa automáticamente el tiempo de limpieza.
6. Después de cuatro segundos, 'CLEAN', 'DELAY' y 'LOCK' se desplegarán en el indicador visual para indicar que el horno está programado para un ciclo de limpieza diferido. El tiempo diferido también se despliega en el indicador visual.

Si el horno ya ha sido programado para un ciclo de limpieza y usted desea programar un tiempo diferido:

1. Oprima la tecla **'DELAY'**.

   • 'DELAY' destella.
   • '00:00' se desplegará en el indicador visual.
2. Oprima la tecla ▲ o ▼ para programar la cantidad de tiempo que usted desea diferir el ciclo.

   Después de cuatro segundos, 'CLEAN', 'DELAY' y 'LOCK' se desplegarán en el indicador visual para indicar que el horno está programado para un ciclo de limpieza diferido. El tiempo diferido también se despliega en el indicador visual.

Cuando comienza el ciclo de autolimpieza:

- 'DELAY' se apagará.
- El tiempo de limpieza se desplegará en el indicador visual.

Para cancelar el ciclo de autolimpieza:

Oprima la tecla **'CANCEL'**.

- El indicador visual queda en blanco.
- Todas las funciones son canceladas.
- La hora del día se despliega en el indicador visual.

Durante el ciclo de autolimpieza

Cuando aparece 'LOCK' en el indicador, la puerta no se puede abrir. Para evitar daño a la puerta, n**o** fuerce la puerta para abrirla cuando la palabra 'LOCK' está desplegada en el indicador visual.

Humo y olores

Usted puede ver humo y sentir olor las primeras veces que el horno es limpiado. Esto es normal y disminuirá con el tiempo.

También puede haber humo si el horno está demasiado sucio o si se ha dejado una asadera en el horno.

Sonidos

A medida que el horno se calienta, usted puede oír sonidos de piezas metálicas que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará el horno.

Después del ciclo de autolimpieza

Aproximadamente una hora después del fin del ciclo de limpieza, 'LOCK' desaparecerá. La puerta ahora puede ser abierta. Mueva la palanca de bloqueo de la puerta a la *izquierda* para desbloquearla.

Alguna suciedad puede quedar como una leve ceniza gris tipo polvo. Retírela con un paño húmedo. Si la suciedad permanece después de limpiarla, significa que el ciclo de limpieza no fue lo suficientemente largo. La suciedad será eliminada durante el próximo ciclo de limpieza.

Si las parrillas del horno fueron dejadas en el horno y no se deslizan suavemente después de un ciclo de limpieza, limpie las parrillas y los soportes de las parrillas con una pequeña cantidad de aceite vegetal para hacerlas deslizar con más facilidad.

Pueden aparecer líneas delgadas en la porcelana al pasar por ciclos de calentamiento y enfriamiento. Esto es normal y no afectará el rendimiento.

Una descoloración blanca puede aparecer después del ciclo de limpieza si los alimentos ácidos o azucarados no fueron limpiados antes del ciclo de autolimpieza. Esta descoloración es normal y no afectará el rendimiento.

Notas:

- Si se deja abierta la puerta del horno, la palabra 'DOOR' destellará en el indicador visual y se escuchará una señal sonora hasta que la puerta sea cerrada y la tecla 'CLEAN' (Limpieza) sea oprimida nuevamente.
- La puerta del horno se dañará si se fuerza para abrirla cuando la palabra 'LOCK' (Bloqueo) continúa desplegada en el indicador.

Procedimientos de limpieza

⚠ PRECAUCIÓN

- **Asegúrese de que el horno esté apagado y que todas las piezas estén frías *antes* de tocarlo o limpiarlo. De este modo se evitarán daños y posibles quemaduras.**
- Para evitar manchas o decoloración limpie el horno después de cada uso.
- Si se retira alguna pieza, asegúrese de que sea reinstalada en forma correcta.

Protector trasero y cubierta - Porcelana esmaltada

La porcelana esmaltada es vidrio fundido en metal y puede agrietarse o picarse si no se usa correctamente. Es resistente a los ácidos, no a prueba de ácidos. Todos los derrames, especialmente los derrames azucarados o acídicos deben ser limpiados inmediatamente con un paño seco.

- Cuando se enfríe, lave con agua jabonosa, enjuague y seque.
- **Nunca** limpie una superficie tibia o caliente con un paño húmedo. Esto puede causar agrietamiento o picaduras.
- **Nunca** use limpiadores de horno, agentes de limpieza abrasivos o cáusticos en el acabado exterior de la estufa.

Bandeja de asar e inserto

Nunca cubra el inserto con papel de aluminio pues esto evita que la grasa se escurra a la bandeja inferior.

- Coloque un paño enjabonado sobre el inserto y la bandeja; deje remojar para soltar la suciedad.
- Lave en agua jabonosa tibia. Use una esponja de fregar para quitar la suciedad persistente.
- La bandeja de asar y el inserto pueden ser lavados en el lavavajillas.

Area del reloj y de las teclas de control

- Para activar 'Control Lock' (Bloqueo de los controles) para la limpieza, ver página 14.
- Limpie con un paño húmedo y seque. **No** use agentes de limpieza abrasivos pues pueden rayar la superficie.
- Se pueden usar limpiavidrios si se rocían en el paño primero. ***NO rocíe directamente en el panel.***

Perillas de control

- Retire las perillas cuando estén en la posición 'OFF' (Apagado) tirándolas hacia adelante.
- Lave, enjuague y seque. **No** use agentes de limpieza abrasivos pues pueden rayar la superficie.
- Encienda cada quemador para asegurarse de que las perillas hayan sido correctamente reinstaladas.

Platillos protectores, Porcelana (modelos selectos)

La porcelana puede descolorarse o adquirir fisuras superficiales si se sobrecalienta. Esto es normal y no afectará el rendimiento de la cocción.

- Cuando estén fríos, lave después de cada uso, enjuague y seque para evitar manchas y decoloración. Pueden lavarse en el lavavajillas.
- Para limpiar suciedad excesiva, remoje en agua caliente con jabón, luego use un limpiador abrasivo suave tal como Soft Scrub* y una esponja de fregar de plástico.
- Para suciedad quemada, retire el platillo de la estufa, colóquelo sobre periódicos y rocíe cuidadosamente con limpiador de horno comercial. (N**o** rocíe las superficies adyacentes.) Coloque en una bolsa de plástico y deje remojar durante varias horas. Use guantes de goma para sacarlo de la bolsa, lave, enjuague y seque.

Platillos protectores, cromo/Esmalte pintado (modelos selectos)

- Cuando estén fríos, lave después de cada uso, enjuague y seque para evitar manchas y decoloración.
- Para limpiar suciedad excesiva, remoje en agua caliente con jabón, luego use un limpiador abrasivo suave tal como Soft Scrub* y una esponja de fregar de plástico. No use agentes de limpieza abrasivos.

Ventana y puerta del horno - Vidrio (modelos selectos)

- Evite usar cantidades excesivas de agua pues puede escurrirse debajo o detrás del vidrio causando manchas.
- Lave con agua y jabón. Enjuague con agua limpia y seque. El limpiador de vidrio puede usarse si se rocía en un paño primero.
- **No** use materiales abrasivos tales como esponjas de restregar, limpiadores en polvo o esponjas de lana de acero pues pueden rayar el vidrio.

* Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

** Para hacer pedidos, llame al 1-877-232-6771 en EE.UU. o 1-800-688-8408 en Canadá.

Parrillas del horno

- Limpie con agua con jabón.
- Saque las manchas difíciles con jabón en polvo o con una esponja llena con jabón. Enjuague y seque.
- Las parrillas se descolorarán permanentemente y pueden no deslizarse con suavidad si son dejadas en el horno durante un ciclo de autolimpieza. Si esto sucede, limpie la parrilla y los soportes en relieve con una pequeña cantidad de aceite vegetal para restaurar la facilidad de movimiento, luego limpie el exceso de aceite.

Acero inoxidable (modelos selectos)

- ***NO USE NINGUN PRODUCTO DE LIMPIEZA QUE CONTENGA BLANQUEADOR A BASE DE CLORO.***
- ***NO USE LIMPIADORES "ORANGE" NI LIMPIADORES ABRASIVOS.***
- ***SIEMPRE LIMPIE LAS SUPERFICIES DE ACERO A FAVOR DEL GRANO.***
- **Limpieza diaria/Suciedad leve -** Limpie con uno de los siguientes - agua con jabón, una solución de vinagre blanco con agua, limpiador para superficies y vidrio 'Formula 409'* o un limpiavidrios similar - usando una esponja o un paño suave. Enjuague y seque. Para pulir y evitar marcas de dedos, use el producto 'Stainless Steel Magic Spray'* (Pieza No. 20000008)**.
- **Suciedad mediana/Intensa -** Limpie con uno de los siguientes - 'Bon Ami'*, 'Smart Cleanser'* o 'Soft Scrub'* - usando una esponja húmeda o un paño suave. Enjuague y seque. Las manchas difíciles pueden ser quitadas con una esponja multi-uso 'Scotch-Brite'* húmeda; frote a favor del grano. Enjuague y seque. Para restaurar el lustre y sacar las vetas, aplique 'Stainless Steel Magic Spray'*.
- **Descoloración —** Use una esponja mojada o un paño suave, limpie con limpiador de acero 'Cameo Stainless Steel Cleaner'*. Enjuague inmediatamente y seque. Para eliminar las estrías y restaurar el lustre, use después rociador para acero inoxidable 'Stainless Steel Magic Spray'*.

Interior del horno

Horno autolimpiante:

- Siga las instrucciones en las páginas 4-5 para programar un ciclo de autolimpieza.

Limpieza manual:

- Limpie frecuentemente usando limpiadores abrasivos suaves y una esponja de plástico.
- **No** use esponjas de fregar metálicas porque pueden rayar la superficie.
- Cuando utilice limpiadores de horno comerciales siga las instrucciones del fabricante.
- Limpie los derrames ácidos (alimentos a base de tomates o de leche) tan pronto como sea posible con agua y jabón. Si el derrame no es limpiado se puede descolorar la porcelana.
  Para hacer más fácil la limpieza, saque la puerta del horno, si lo desea. (Ver la sección *Mantenimiento* a bajo.)

Puerta del horno (modelos selectos), Gaveta de almacenamiento, Manija de la puerta, Paneles laterales - Esmalte pintado

- Cuando esté fría, lave con agua tibia jabonosa, enjuague y seque. **Nunca** limpie una superficie tibia o caliente con un paño húmedo pues esto puede dañar la superficie y causar una quemadura a causa del vapor.
- Para manchas rebeldes, use agentes de limpieza levemente abrasivos tal como pasta de bicarbonato o 'Bon Ami'*. **No** use agentes de limpieza abrasivos, cáusticos o ásperos tal como esponjas de lana de acero o limpiadores de hornos. Estos productos pueden rayar o dañar permanentemente la superficie.

Importante: Use una toalla o un paño seco para limpiar los derrames, especialmente los derrames acídicos o azucarados. La superficie se puede descolorar o perder el brillo si el derrame no se limpia inmediatamente. Esto es especialmente importante en las superficies blancas.

Mantenimiento

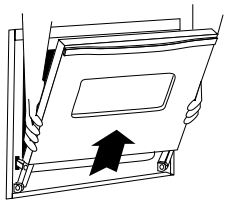
Puerta del horno

⚠ PRECAUCIÓN

- **No** coloque peso excesivo ni se pare en la puerta del horno. Esto podría hacer volcar la estufa, quebrar la puerta o lesionar al usuario.
- **No** intente abrir o cerrar la puerta ni hacer funcionar el horno hasta que la puerta no ha sido debidamente reemplazada.
- **Nunca** coloque los dedos entre la bisagra y el marco delantero del horno. Los brazos de articulación son montados a resorte. Si se golpea accidentalmente la bisagra se cerrará bruscamente contra el marco del horno y puede lesionar sus dedos.

Para sacar:

1. Cuando esté fría, abra la puerta del horno hasta la posición tope de asar a la parrilla [abierta aproximadamente 10 cm (cuatro pulgadas)].
2. Sujete la puerta de cada lado. **No** use la manija de la puerta para levantarla.
3. Levante uniformemente hasta que la puerta se salga de los brazos de articulación.



Para volver a colocar:

1. Sujete la puerta de cada lado.
2. Alinee las ranuras de la puerta con los brazos de articulación de la estufa.
3. Deslice la puerta hacia los brazos de articulación hasta que esté completamente asentada en las bisagras. Empuje hacia abajo las esquinas superiores de la puerta para asentarla completamente en las bisagras. La puerta no debe quedar torcida.

Importante: La puerta del horno en una estufa nueva puede sentirse "esponjosa" cuando se cierra. Esto es normal y disminuirá con el uso.

Ventana del horno (modelos selectos)

Para proteger la ventana de la puerta del horno:

1. **No** use agentes de limpieza abrasivos tales como esponjas de restregar de lana de acero o limpiadores en polvo pues pueden rayar el vidrio.
2. **No** golpee el vidrio con ollas, sartenes, muebles, juguetes u otros objetos.
3. **No** cierre la puerta del horno hasta que las parrillas del horno no estén en su lugar.

Al golpear, rayar, hacer vibrar o esforzar el vidrio puede debilitar su estructura causando un mayor riesgo de rotura en una fecha posterior.

Luz del horno

⚠ PRECAUCIÓN

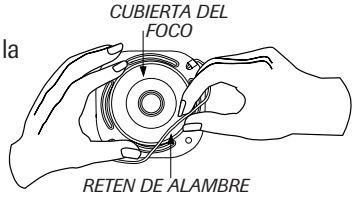
- Desconecte la energía a la estufa *antes* de reemplazar el foco.
- Use un tomaollas seco para evitar posible daño a sus manos cuando esté reemplazando el foco.
- Asegúrese de que el foco esté frío *antes* de tocarlo.
- **No** toque el foco caliente con un paño húmedo pues esto puede quebrar el foco.

Para reemplazar el foco del horno:

1. Cuando el horno esté frío, sujete la tapa de la bombilla en su lugar, luego deslice el retén de alambre fuera de la cubierta.

Importante: La cubierta de la bombilla se caerá si no es sujeta en su lugar cuando está sacando el retén de alambre.

2. Saque la cubierta del foco y el foco.
3. Coloque un foco de 40 watts para electrodomésticos.
4. Vuelva a colocar la cubierta de la bombilla y asegúrela con el retén de alambre.
5. Vuelva a enchufar la estufa. Vuelva a colocar la hora correcta.



Gaveta de almacenamiento

⚠ PRECAUCIÓN

No guarde productos de papel o de plástico, alimentos ni materiales inflamables en esta gaveta. La gaveta puede calentarse demasiado para estos artículos cuando se está usando el horno.

La gaveta de almacenamiento puede ser retirada para que usted pueda limpiar debajo de la estufa.

Para sacar:

1. Vacíe la gaveta y deslícela hacia afuera hasta la primera posición de tope.
2. Levante la parte delantera de la gaveta.
3. Tírela hasta la segunda posición de tope.
4. Sujete los lados y levante la gaveta para retirarla.

Para volver a colocar:

1. Inserte los extremos de las correderas de la gaveta en los rieles de la estufa.
2. Levante la parte delantera de la gaveta y suavemente empújela hasta la primera posición de tope.
3. Levante la gaveta nuevamente y empújela hasta que quede completamente cerrada.

Tornillos niveladores

⚠ PRECAUCIÓN

Verifique que el soporte antivuelco esté asegurando al piso uno de los tornillos niveladores traseros. Este soporte evita que la estufa se vuelque accidentalmente.

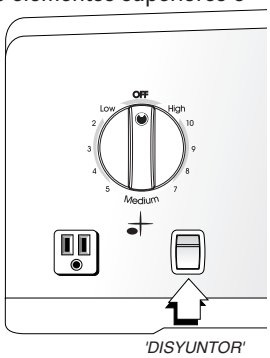
Verifique que la estufa está nivelada cuando se instala. Si la estufa no está nivelada, gire los tornillos niveladores ubicados en cada esquina de la estufa hasta que quede nivelada.

Tomacorriente para electrodomésticos pequeños

(Modelos Canadienses solamente)

El tomacorriente para electrodomésticos pequeños está ubicado en el lado inferior izquierdo del protector trasero. Asegúrese de que los cordones eléctricos no descansen sobre los elementos superiores o cerca de ellos. Si el elemento superior está encendido, el cordón y el electrodoméstico pueden dañarse.

El disyuntor del tomacorriente para electrodomésticos pequeños puede dispararse si el artefacto pequeño enchufado en él es de más de 10 amps. Para reponer el disyuntor, oprima el interruptor situado en el borde inferior del protector trasero.



Localización y solución de averías

Para la mayoría de los problemas, verifique primero lo siguiente.

- Revise si los controles del horno están debidamente ajustados.
- Verifique si el enchufe está firmemente insertado en el tomacorriente.
- Verifique o vuelva a reponer el disyuntor. Verifique o reemplace el fusible.
- Verifique el suministro de energía eléctrica.

Toda la estufa o parte de ella no funciona.

- Revise si la superficie y/o los controles del horno están debidamente ajustados. Ver páginas 10-12.
- Verifique si la puerta del horno se ha desbloqueado después del ciclo de autolimpieza. Ver página 5.
- Revise si el horno está ajustado para horneado diferido o programa de limpieza. Ver páginas 15 y 5.
- Verifique si 'Control Lock' (Bloqueo de Control) está activado. Ver pág. 14.
- Verifique si el control está en Modo Sabático. Ver pág. 16.

El reloj, las palabras en el indicador visual y/o las luces funcionan pero el horno no se calienta.

- El horno puede estar programado para una función de 'Cook & Hold' o una función diferida.
- Puede estar activada la característica de bloqueo de los controles del horno. (Ver pág. 14.)

Los resultados del horneado no son como se esperaban o son diferentes a los del horno anterior.

- Asegúrese de que el respiradero del horno no esté bloqueado. Ver página 18 para la ubicación.
- Verifique para asegurarse de que la estufa está nivelada.
- Las temperaturas a menudo varían entre un horno nuevo y uno antiguo. A medida que pasa el tiempo, la temperatura del horno cambia y puede hacerse más caliente o más fría. Ver página 17 para las instrucciones como ajustar la temperatura del horno (modelos selectos). **Importante:** No se recomienda ajustar la temperatura si ha tenido problemas con solo una o dos recetas.

Los alimentos no se asan a la parrilla en forma debida o sale demasiado humo.

- Verifique las posiciones de las parrillas del horno. El alimento puede estar muy cerca del elemento.
- El elemento de asar no fue precalentado.
- El papel de aluminio se usó de manera incorrecta. Nunca forre el inserto del asador con papel de aluminio.
- La puerta del horno estaba cerrada mientras se asaba a la parrilla. Deje la puerta abierta en la primera posición (alrededor de 10 cm [4 pulgadas]).
- Recorte el exceso de grasa de la carne antes de ponerla a asar a la parrilla.
- Se usó una asadera sucia.
- El voltaje del hogar puede ser bajo.

El horno no se autolimpia (modelos selectos).

- Verifique para asegurarse de que el ciclo no esté ajustado para un comienzo diferido. Ver página 5.
- Verifique si la puerta está cerrada.
- Verifique si el control está en Modo Sabático. Ver pág. 16.
- El horno puede estar a más de 205° C (400° F). La temperatura del horno debe ser inferior a 205° C (400° F) para programar un ciclo de limpieza.

El horno no se limpió en forma debida (modelos selectos).

- Puede que sea necesario un tiempo de limpieza más largo.
- Los derrames excesivos, especialmente de alimentos azucarados y/o ácidos no fueron limpiados antes del ciclo de autolimpieza.

La puerta del horno no se desbloquea después del ciclo de autolimpieza (modelos selectos).

- El interior del horno todavía está caliente. Deje que pase aproximadamente una hora para que el horno se enfríe antes de que se complete un ciclo de autolimpieza. La puerta puede ser abierta cuando desaparezca la palabra 'LOCK' del indicador visual.
- El control y la puerta pueden estar bloqueadas. Ver pág. 14.

Se junta humedad en la ventana del horno o sale vapor por el respiradero del horno.

- Esto es normal cuando se cocinan alimentos con alto contenido de humedad.
- Se usó humedad excesiva cuando se limpió la ventana.

Hay un olor fuerte o humo leve cuando se enciende el horno.

- Esto es normal en una estufa nueva y desaparecerá después de unos pocos usos. Al iniciar un ciclo de autolimpieza se "quemarán" los olores más rápidamente.
- Si se enciende el ventilador ayudará a eliminar el humo y/o el olor.
- Hay suciedad excesiva de alimentos en el panel inferior del horno. Use un ciclo de autolimpieza (modelos selectos).

Códigos de errores (modelos selectos)

- 'BAKE' o 'LOCK' pueden destellar rápidamente en el indicador para avisarle que hay un error o un problema. Si 'BAKE' o 'LOCK' aparecen en el indicador visual, oprima la tecla **'CANCEL'**. Si 'BAKE' o 'LOCK' continúan destellando, desconecte la energía eléctrica al electrodoméstico. Espere unos pocos minutos y vuelva a reconectar la energía eléctrica. Si continúan destellando, desconecte la energía eléctrica del electrodoméstico y llame al técnico de servicio autorizado.
- Si el horno está demasiado sucio, pueden ocurrir demasiadas llamaradas lo cual resultará en un código de error durante la limpieza. Oprima la tecla **'CANCEL'** y deje que el horno se enfríe completamente, limpie el exceso de suciedad y luego vuelva a programar el ciclo de limpieza. Si el código de error reaparece, llame a un técnico autorizado.

Se escuchan ruidos.

- El horno emite varios sonidos bajos. Usted puede oír los relés del horno cuando se encienden y se apagan. Esto es normal.
- A medida que el horno se calienta y se enfría, usted puede oír sonidos de piezas metálicas que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará su electrodoméstico.

No se escuchan señales sonoras y el indicador visual no se activa.

- El horno puede estar en Modo Sabático (modelos selectos). Ver pág. 16.

'SAb' destella y luego se despliega continuamente.

- El horno está en modo sabático. Para anular el modo sabático, oprima y mantenga oprimida la tecla **'CLOCK'** (Reloj) durante cinco segundos.

Cocinando en la estufa

Controles superiores

Use estos controles para encender los elementos superiores. Se dispone de una selección infinita de ajustes de calor desde 'Low' (Bajo) hasta 'High' (Alto). Las perillas pueden colocarse en cualquiera de estos ajustes o entre ellos.

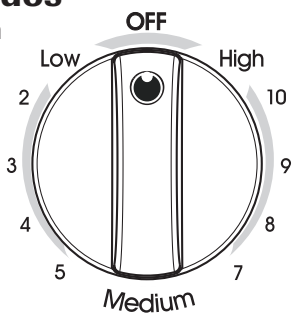
Programación de los controles

1. Coloque el utensilio sobre el elemento superior.
2. Oprima y gire la perilla en cualquier dirección hasta el ajuste de calor deseado.
   - En el panel de control se encuentra marcado cual elemento controla cada perilla. Por ejemplo, el dibujo a la derecha indica el elemento delantero izquierdo.

3. En el panel de control hay una luz indicadora del elemento. Cuando se enciende alguna de las perillas de control, la luz se ilumina. La luz se apagará cuando todos los elementos superiores se apaguen.
4. Después de cocinar coloque la perilla en la posición **'OFF'** (apagado). Retire el utensilio.

Ajustes de calor sugeridos

El tamaño, tipo de utensilio y la cocción afectarán el ajuste del calor.



(El estilo del control varía según el modelo)

'Low' (Bajo) **(2):** Los alimentos mantienen una temperatura sobre los 140° F (60° C) sin que sigan cocinándose. Los alimentos se calientan con un ajuste de calor más alta hasta que alcanzan esta temperatura.

'Med. Low' (Mediano Bajo) **(3-4):** Use para continuar cocinando alimentos tapados o para cocinar al vapor.

'Medium' (Mediano) **(5-7):** Usado para mantener un hervor lento para grandes cantidades de líquido y para la mayoría de las frituras.

'Med. High' (Mediano Alto) **(8-9):** Se usa para dorar carne, calentar aceite para freír en una sartén honda o para saltear. También para mantener un hervor rápido para cantidades grandes de líquidos.

'High' (Alto) **(10):** Se usa para hacer hervir un líquido. Siempre reduzca el ajuste a un calor más bajo cuando los líquidos comiencen a hervir o cuando los alimentos comiencen a cocinarse.

⚠ PRECAUCIÓN

ANTES DE COCINAR

- Siempre coloque un utensilio en el elemento superior *antes* de encenderlo. Para evitar daños a la estufa, **nunca** encienda un elemento superior sin tener un utensilio sobre él.
- **NUNCA** use la cubierta de la estufa como un área para guardar alimentos o utensilios.

MIENTRAS COCINA

- Asegúrese de saber cual perilla controla cada elemento. Asegúrese de haber encendido el elemento correcto.
- Comience a cocinar en un ajuste de calor alto luego reduzca a un ajuste más bajo para completar la cocción. N**unca** use un ajuste de calor alto para cocinar durante un tiempo prolongado.
- **NUNCA** permita que una olla hierva hasta secarse. Esto podría dañar la olla y el electrodoméstico.
- **NUNCA** toque la superficie de la estufa hasta que no se haya enfriado. Es posible que algunas áreas de la superficie, especialmente alrededor de los elementos, se entibien o calienten mientras está cocinando. Use tomaollas para proteger sus manos.

DESPUES DE COCINAR

- Asegúrese de que los elementos superiores estén apagados.
- Limpie cualquier derrame tan pronto como sea posible.

OTROS CONSEJOS

- Si existen armarios directamente sobre la cubierta de la estufa, coloque en ellos artículos de uso poco frecuente que puedan ser guardados con seguridad en un área que estará sujeta al calor. Algunas temperaturas pueden no ser seguras para artículos tales como líquidos volátiles, limpiadores o rociadores en aerosol.
- **NUNCA** deje ningún artículo, especialmente artículos de plástico, sobre la cubierta de la estufa. El aire caliente proveniente del respiradero puede encender los artículos inflamables, derretir o ablandar los plásticos o aumentar la presión en los contenedores cerrados haciéndolos reventar.
- **NUNCA** permita que el papel de aluminio, los termómetros de carne o cualquier otro objeto de metal, a excepción de una olla sobre un elemento superior, tenga contacto con los elementos calefactores.

Superficie de los elementos tubulares

Notas:

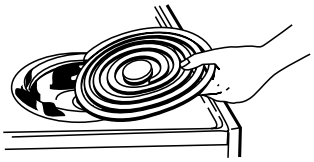
- Limpie la cubierta de la estufa después de cada uso.
- Limpie los derrames ácidos o azucarados tan pronto como la cubierta se haya enfriado pues estos derrames pueden descolorar o marcar la porcelana.

Para proteger el acabado de los platillos protectores:

- A fin de reducir la descoloración y fisuras superficiales, evite usar calor alto por períodos de tiempo prolongados.
- **No** use utensilios demasiado grandes. Los utensilios **no** deben extenderse 2,5 - 5 cm (1 - 2 pulgadas) más allá del elemento.
- Cuando prepare conservas o cocine con ollas grandes, use el Elemento para Ollas de Conservas (Modelo CE1). Póngase en contacto con su distribuidor para obtener detalles o llame al 1-877-232-6771 en EE.-UU. o al 1-800-688-8408 en Canadá para hacer un pedido.
- Límpielos con frecuencia. (Ver página 6.)

Elementos tubulares

- Cuando un elemento se enciende, pasa por ciclos de encendido y apagado para mantener el ajuste de calor seleccionado.
- Los elementos tubulares son autolimpiables. **No** los sumerja en agua.



Para sacar: Cuando esté frío, levante el elemento. Cuidadosamente tire de él hacia afuera y sáquelo del receptáculo.

Para volver a colocar: Inserte los terminales del elemento en la toma. Guíe el elemento hasta que quede en su lugar. Oprima hacia abajo en el borde exterior del elemento hasta dejarlo nivelado sobre el platillo protector.

Platillos Protectores

Los platillos protectores debajo de cada elemento superior recogen los derrames y deben ser usados siempre. Si no usan los platillos protectores cuando esté cocinando se puede dañar el cableado.

Para evitar el riesgo de choque eléctrico o de un incendio, **nunca** forre los platillos protectores con papel de aluminio.

Los platillos protectores se descolorarán (manchas azules/doradas) o adquirirán fisuras con el tiempo, si se sobrecalientan. Esta descoloración o fisuras son permanentes. Esto no afecta la eficacia al cocinar.

Cocinando en el horno

Controles del horno de limpieza manual (modelos selectos)

'BAKE' (Hornear)	Se usa para hornear y asar.
'BROIL' (Asar)	Se usa para asar a la parrilla y dorar los alimentos.
'TIMER' (Temporizador)	Programa el temporizador.
'CLOCK' (Reloj)	Se usa para programar la hora del día.
'CANCEL' (Cancelar)	Cancela todas las funciones a excepción del temporizador y del reloj.
▲ o ▼ (Más o Menos)	Se usan para seleccionar o cambiar el tiempo y la temperatura del horno. Selecciona los ajustes de asado 'HI' (Alto) o 'LO' (Bajo).

Uso de las teclas

- Oprima la tecla deseada.
- Oprima la tecla ▲ o ▼ para seleccionar el tiempo o la temperatura.
- Se escuchará una señal sonora cada vez que oprima una tecla. No se escuchará una señal sonora cuando se opriman las teclas ▲ o ▼.
- Se escucharán dos señales sonoras si ocurre un error en la programación.

Importante: Cuatro segundos después de oprimir la tecla ▲ o ▼, el tiempo o la temperatura que se despliega se programará automáticamente. Si transcurren más de 30 segundos después de haber oprimido una tecla de función y la tecla ▲ o ▼, la función será cancelada y el indicador visual volverá al despliegue anterior.

Programación del reloj

1. Oprima la tecla **'CLOCK'**.
   - La hora del reloj no se puede programar si el control ha sido programado para hornear o asar o para usar el temporizador.
2. Programe la hora correcta del día usando las teclas ▲ o ▼. Si la tecla ▲ o ▼ no se oprime en 30 segundos, la programación del reloj será cancelada. Oprima la tecla **'CLOCK'** para comenzar de nuevo.

Programación del temporizador

El temporizador puede ser programado de un minuto (:01) hasta 99 horas y 59 minutos (99:59). El tiempo se desplegará en minutos y no en segundos. ***EL TEMPORIZADOR NO CONTROLA EL HORNO.***

1. Oprima la tecla '**TIMER'**.
   - En el indicador visual desplegará 0:00 y los dos puntos (:) destellarán en el indicador visual.

2. Oprima la tecla ▲ o ▼ hasta que se despliegue el tiempo deseado.

   - El temporizador comenzará a funcionar cuando se programe el tiempo.
   - Los dos puntos destellantes indican que un conteo del temporizador está en progreso. (Los dos puntos no destellan si el indicador visual muestra la hora del día o la temperatura del horno.)
   - Al final del tiempo programado, se escucharán dos señales sonoras. El indicador visual desplegará "0:00".
   - Si así lo desea, oprima la tecla **'CLOCK'** (Reloj) durante el funcionamiento del temporizador para desplegar brevemente la hora del día.
   - Si así lo desea, oprima la tecla **'BAKE'** (Hornear) o **'BROIL'** (Asado) durante el funcionamiento del temporizador para desplegar brevemente el ajuste actual de temperatura.

Para cancelar el temporizador:

Oprima y mantenga oprimida la tecla **'Timer'** (Temporizador) durante varios segundos.

Horneado, asado y asado a la parrilla

Ajuste de los controles para horneado y asado:

1. Oprima la tecla **'BAKE'**.

   - '000' se desplegará y la luz indicadora 'Bake' destellará en el indicador visual.
   - Si oprime la tecla 'Bake' y no programa la temperatura en 30 segundos, el programa se cancelará automáticamente y la hora del día se desplegará nuevamente en el indicador visual.
2. Oprima la tecla ▲ o ▼ hasta que la temperatura deseada se despliegue en el indicador visual.

   - La temperatura del horno puede ser programada de 75° a 285° C (170° a 550° F).
   - '175°' (350°) se desplegará cuando oprima la tecla ▲ o ▼ por primera vez.
   - Oprima la tecla ▲ o ▼ repetidamente para cambiar la temperatura en incrementos de 3° C (5° F), u oprímala y manténgala oprimida para cambiar la temperatura en incrementos de 6° C (10° F).
   - En el indicador visual se desplegará 38° (100°) o la temperatura real del horno si es que es superior a 38° C (100° F) cuando se enciende el horno.
   - La temperatura aumentará en incrementos de 3° C (5° F) hasta llegar a la temperatura programada. Cuando el horno se haya precalentado, se escuchará una señal sonora.
   - Espere a que el horno se precaliente durante 10-15 minutos.
   - Para verificar la temperatura programada durante el precalentamiento del horno, oprima la tecla **'BAKE'**. La temperatura se desplegará durante tres segundos.
   - *Para cambiar la temperatura del horno durante el proceso de cocción*, oprima la tecla **'BAKE'**, luego oprima ▲ o ▼ hasta que se despliegue la temperatura deseada.
   - *Para cambiar la temperatura del horno durante 'Preheat'*, oprima *dos veces* la tecla **'BAKE'**, luego oprima ▲ o ▼ hasta que se despliegue la temperatura deseada.
3. Coloque el alimento el en horno. Verifique el progreso de la cocción cuando haya transcurrido el tiempo mínimo recomendado.
4. Al término de la cocción, oprima la tecla **'CANCEL'** (Cancelar) para apagar el horno y retire el alimento del horno.
   - El horno cuenta con una función de apagado automático. Si se deja encendido durante 12 horas, el horno se apagará automáticamente y el indicador visual desplegará '000'. Oprima la tecla **'CANCEL'** y la hora del día se desplegará nuevamente en el indicador visual.

Ajuste de los controles para asar a la parrilla:

Para obtener mejores resultados, use un utensilio diseñado especialmente para asar a la parrilla.

1. Coloque la asadera de asar a la parrilla en la posición recomendada. (Ver la tabla en la página 18.)
2. Oprima la tecla **'BROIL'**.

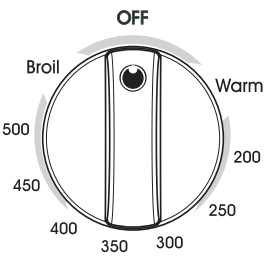
   - 'SEt' se desplegará y la luz indicadora 'Broil' destellará en el indicador visual.
3. Oprima la tecla ▲ para programar el asado en el ajuste 'HI' (Alto) o ▼ para el ajuste 'LO' (Bajo).

   - Seleccione el ajuste 'HI' para asado a la parrilla normal.
   - Seleccione el ajuste 'LO' para asado a la parrilla a bajas temperaturas para evitar el dorado excesivo en alimentos que requieren mayores tiempos de cocción tales como la carne de ave.
   - Si no selecciona un ajuste de Asado en 30 segundos, el programa se cancelará automáticamente y la hora del día se desplegará nuevamente en el indicador visual.
4. Precaliente el elemento de asar a la parrilla durante 3 minutos. Deje la puerta abierta hasta el primer tope, aproximadamente 10 cm (4 pulgadas).
5. Cuando termine de asar a la parrilla, oprima la tecla **'CANCEL'** para apagar el horno y retire el utensilio de horno. La hora del día volverá a desplegarse en el indicador visual.

Perilla del horno
(modelos selectos)

Perilla de la temperatura del horno

La perilla 'Oven Temp' (Temperatura del Horno) se usa para seleccionar y mantener la temperatura del horno. Siempre gire esta perilla justo HASTA la temperatura deseada. **No** gire a una temperatura más alta y luego retroceda.



Ajuste del horno para horneado y asado:

1. Oprima y gire la perilla **'Oven Temp'** a la temperatura deseada. Espere 10 a 15 minutos para el precalentamiento.
2. Coloque el alimento en el centro del horno. Verifique si el alimento se cocinó en el tiempo mínimo indicado para la receta. Cocine por más tiempo si es necesario.
3. Saque el alimento del horno y gire la perilla **'Oven Temp'** a la posición **"OFF"**.

Ajuste de los controles para asado a la parrilla (modelos selectos):

1. Para obtener mejores resultados, use un utensilio diseñado especialmente para asar a la parrilla. Coloque la asadera en la posición de la parrilla recomendado. (Ver la tabla en página 18.)
2. Gire la perilla 'Oven Temp' a **'Broil'** para asado a la parrilla a temperaturas más bajas, a 232° C (450° F).
   - El asado a la parrilla a temperaturas más bajas evita el dorado excesivo de los alimentos que se cocinan por más tiempo, tales como las carnes de ave.
3. Precaliente el elemento de asar a la parrilla durante 3 minutos. Deje la puerta abierta aproximadamente 10 cm (cuatro pulgadas) (el primer tope).
4. Verifique el término de cocción haciendo un corte en la carne cerca del centro para verificar el color.
5. Después de asar a la parrilla, coloque la perilla 'Oven Temp' en la posición **"Off"**. Saque la asadera del horno.

Controles del horno autolimpiante (modelos selectos)

'BROIL' (Asar a la parrilla)	Se usa para asar a la parrilla y dorar los alimentos.
'BAKE' (Hornear)	Se usa para hornear y asar.
▲ o ▼ (Más/Menos)	Programa o cambia la hora, la temperatura del horno. Programa asar a la parrilla 'HI' o 'LO'.
'TIMER' (Temporizador)	Programa el temporizador.
'COOK & HOLD' (Cocción y mantener caliente)	Se usa para hornear durante un tiempo seleccionado, luego mantiene el alimento caliente durante una hora.
'CLEAN' (Limpieza)	Se usa para programar un ciclo de autolimpieza.
'DELAY' (Diferido)	Programa el horno para comenzar a hornear o limpiarse a una hora posterior.
'CLOCK' (Reloj)	Se usa para programar la hora del día.
'KEEP WARM' (Mantener caliente)	Se usa para mantener caliente en el horno el alimento cocinado.
'CANCEL' (Cancelar)	Cancela todas las funciones a excepción del temporizador y el reloj.

Uso de las teclas

- Oprima la tecla deseada.
- Oprima ▲ o ▼ para programar el tiempo o la temperatura.
- Se escuchará una señal sonora cada vez que oprima una tecla.
- Se escucharán dos señales sonoras si ocurre un error en la programación.

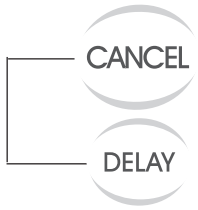
Importante: Cuatro segundos después de haber oprimido la tecla ▲ o ▼ el tiempo o la temperatura será automáticamente programada. Si transcurren más de 30 segundos después de haber oprimido una tecla de función y antes de oprimir las teclas ▲ o ▼, la función será cancelada y el indicador visual volverá al despliegue anterior.

'Clock'

El reloj puede ser ajustado para desplegar la hora ya sea en formato de 12 horas o 24 horas. El reloj ha sido programado en la fábrica para el formato de 12 horas.

Para cambiar el reloj a formato de 24 horas:

1. Oprima y mantenga oprimidas las teclas **'CANCEL'** y **'DELAY'** durante tres segundos.
2. Oprima ▲ o ▼ para programar el formato de 12 horas o 24 horas.
3. Programe la hora del día siguiendo las instrucciones indicadas abajo.



Programación del reloj:

1. Oprima la tecla **'CLOCK'**.
   - La hora del día y dos puntos destellan en el indicador.
2. Oprima ▲ o ▼ para programar la hora del día.
   - Los dos puntos continúan destellando.
3. Oprima la tecla **'CLOCK'** nuevamente o espere cuatro segundos.

Cuando se conecta energía eléctrica al horno o después de una interrupción de la energía eléctrica, la última hora del reloj previa a la interrupción destellará en el indicador.

Para desplegar la hora del día cuando el indicador esté mostrando otra función de tiempo, oprima la tecla **'CLOCK'**.

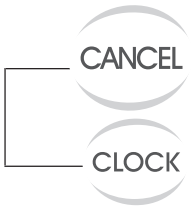
La hora del reloj no puede ser cambiada cuando el horno haya sido programado para 'Delay Cook', 'Delay Clean' o 'Cook & Hold'.

Para cancelar el despliegue del reloj:

Si no desea que el indicador visual muestre la hora del día:

Oprima y mantenga oprimida las teclas **'CANCEL'** y **'CLOCK'** durante *tres* segundos. La hora del día desaparecerá del indicador.

Cuando se cancela el despliegue del reloj, oprima la tecla **'CLOCK'** para desplegar brevemente la hora del día.



Para restaurar el despliegue del reloj:

Oprima y mantenga oprimida las teclas **'CANCEL'** y **'CLOCK'** durante *tres* segundos. La hora del día reaparecerá en el indicador.

‘Timer’ (Temporizador)

El temporizador puede ser programado de un minuto (00:01) hasta 99 horas y 59 minutos (99:59).

El temporizador puede ser usado independientemente de cualquier otra actividad del horno. Además puede ser programado cuando otra función del horno esté en funcionamiento.

El temporizador no controla el horno, solamente controla una señal sonora.

Para programar el temporizador:

1. Oprima la tecla **‘TIMER’**.
   - ‘0:00’ se ilumina en el indicador visual.
   - Los dos puntos destellarán.
2. Oprima la tecla ▲ o ▼ hasta que el tiempo correcto parezca en el indicador visual.
   - Los dos puntos continúan destellando.

3. Oprima nuevamente la tecla **‘TIMER’** o espere cuatro segundos.
   - Los dos puntos continúan destellando y comienza la cuenta regresiva del tiempo.
   - El último minuto de la cuenta regresiva del temporizador se desplegará en segundos.
4. Al final del tiempo programado, se escuchará una señal sonora larga.

Para cancelar el temporizador:

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla **‘TIMER’** durante *tres* segundos.

   U
2. Oprima la tecla **‘TIMER’** y coloque la hora a 00:00.

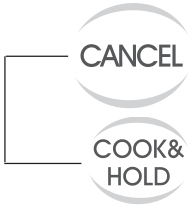
Bloqueo de los controles

El teclado pueden ser bloqueados para seguridad, limpieza o evitar el uso no autorizado. Los controles no funcionarán cuando estén bloqueados.

Si el horno está en uso, los controles pueden bloquearse.

La hora actual del día permanecerá en el indicador cuando los controles estén bloqueados.

Para bloquear:



Oprima y mantenga oprimidas las teclas **‘CANCEL’** y **‘COOK & HOLD’** durante *tres* segundos.

- ‘LOCK’ (Bloqueado) destella en el indicador visual.

Para desbloquear:

Oprima y mantenga oprimidas las teclas **‘CANCEL’** y **‘COOK & HOLD’** durante tres segundos.

- ‘LOCK‘ desaparece del indicador visual.

Códigos de errores

‘BAKE’ (Horneado) o ‘LOCK’ pueden destellar rápidamente para advertirle que hay un error o un problema. Si ‘BAKE’ o ‘LOCK’ destellan en el indicador visual, oprima le tecla **‘CANCEL’**. Si ‘BAKE’ o ‘LOCK’ continúan destellando, desconecte la corriente eléctrica del artefacto. Espere unos pocos minutos y vuelva a conectar la corriente eléctrica. Si las palabras aún continúan destellando, desconecte la corriente eléctrica del artefacto y llame a un técnico de servicio autorizado.

‘Bake’

Para programar ‘Bake’:

1. Oprima la tecla **‘BAKE’**.
   - ‘BAKE’ destellará.
   - ‘000’ destellará en el indicador visual.

2. Seleccione la temperatura del horno. La temperatura del horno puede ser programada de 75° a 285° C (170° a 550° F). Oprima u oprima y mantenga oprimida la tecla ▲ o ▼.
   - Cuando cualquiera de estas dos teclas se oprime por primera vez, 175° (350°) se iluminará.
   - Oprima la tecla ▲ para aumentar la temperatura.
   - Oprima la tecla ▼ para disminuir la temperatura.
3. Oprima la tecla **‘BAKE’** nuevamente o espere cuatro segundos.
   - ‘BAKE’ dejará de destellar y se iluminará en el indicador visual.

   - 38° (100°) o la temperatura actual del horno se desplegará. La temperatura se elevará en incrementos de 3° (5°) hasta que se alcance la temperatura programada.
4. Espere a que el horno se precaliente durante 8-15 minutos.
   - Cuando el horno llegue a la temperatura programada se escuchará una señal sonora larga.
   - Para verificar la temperatura programada durante el precalentamiento del horno, oprima la tecla **‘BAKE’**.
5. Coloque el alimento en el centro del horno, dejando un mínimo de dos pulgadas entre el utensilio y las paredes del horno.
6. Verifique el progreso de la cocción cuando haya transcurrido el tiempo mínimo recomendado. Continúe la cocción si es necesario.
7. Al término de la cocción, oprima la tecla **‘CANCEL’**.

8. Retire el alimento del horno.

Notas:

- *Para cambiar la tempera**tura del horno durante el proceso de cocción*, oprima la tecla 'BAKE'**, luego oprima ▲ o ▼ hasta que se despliegue la temperatura deseada.
- *Para cambiar la temperatura del horno durante 'Preheat'*, oprima *dos veces* la tecla **'BAKE'**, luego oprima ▲ o ▼ hasta que se despliegue la temperatura deseada.
- Si olvida apagar el horno, se apagará automáticamente después de transcurrir 12 horas. Si desea desactivar esta característica, vea la página 16.

Diferencias del horneado entre su horno antiguo y su horno nuevo

Es normal observar algunas diferencias en el tiempo de horneado de su horno antiguo y su horno nuevo. Vea *Ajuste de la temperatura del horno* en la página 17.

'Cook & Hold' (Cocción y mantener caliente)

'Cook & Hold' le permite hornear durante una cantidad determinada de tiempo, seguido de un ciclo 'Keep Warm' de una hora.

Para programar 'Cook & Hold':

1. Oprima la tecla **'COOK & HOLD'**.

   - 'BAKE' y 'HOLD' destellan.
   - '000' se ilumina en el indicador visual.
2. Seleccione la temperatura del horno. La temperatura del horno puede ser programada de 75° a 285° C (170° a 550° F). Oprima u oprima y mantenga oprimida la tecla ▲ o ▼.

   - Oprima la tecla ▲ para aumentar la temperatura.
   - Oprima la tecla ▼ para disminuir la temperatura.
3. Oprima la tecla **'COOK & HOLD'** nuevamente o espere cuatro segundos.
   - 'HOLD' destella.
   - '00:00' destella en el indicador visual.
4. Programe la cantidad de tiempo durante la cual usted desea hornear oprimiendo la tecla ▲ o ▼, El tiempo de horneado puede programarse desde 10 minutos (00:10) hasta 11 horas, 59 minutos (11:59).
   - 'BAKE' y 'HOLD' se iluminan en el indicador visual.
   - El tiempo de horneado se iluminará en el indicador visual.
   - Comenzará la cuenta regresiva del tiempo de horneado.

Cuando haya expirado el tiempo de cocción:

- Se escucharán cuatro señales sonoras.
- 'BAKE' se apagará.
- 'HOLD' y 'WARM' se iluminarán.
- En el indicador se desplegará 75° (170°).

Después de una hora en 'HOLD WARM' (Mantener caliente):

- 'End' se desplegará.
- La hora del día volverá a desplegarse en el indicador visual.

Para cancelar 'Cook & Hold' en cualquier momento:

Oprima la tecla **'CANCEL'**. Retire el alimento del horno.

'Delay Bake' (Horneado diferido)

⚠ PRECAUCIÓN

No use horneado diferido para alimentos de corta duración tales como productos lácteos, cerdo, carne de ave o mariscos.

Cuando usa 'Delay', el horno comienza a cocinar más tarde en el día. Programe la cantidad de tiempo que usted desea diferir antes de que se encienda el horno y cuánto tiempo desea cocinar el alimento. El horno comienza a calentar en la hora seleccionada y cocina durante el tiempo especificado, y luego mantiene el alimento caliente durante una hora.

El tiempo diferido puede programarse de 10 minutos (00:10) hasta 11 horas, 59 minutos (11:59).

Para programar un ciclo de horneado diferido:

1. Oprima la tecla **'DELAY'**.

   - 'DELAY' destella.
   - '00:00' destella en el indicador visual.
2. Oprima la tecla ▲ o ▼ para programar el tiempo diferido.

Cuando 'DELAY' esté todavía destellando:

3. Oprima la tecla **'COOK & HOLD'**.
   - '000' se ilumina en el indicador visual.
   - 'BAKE' y 'HOLD' destellan.

4. Oprima ▲ para programar la temperatura de horneado.
   - '00:00' y 'HOLD' destellan.
   - 'BAKE' permanece iluminado.
5. Oprima ▲ para programar el tiempo de horneado.
   - En el indicador visual se iluminan 'DELAY', 'BAKE', y 'HOLD'.

Cuando el tiempo diferido ha expirado:

- 'DELAY' se apagará.
- Se despliega el tiempo de horneado.
- Se despliegan 'BAKE' y 'HOLD'.

Para programar un tiempo diferido cuando ya se ha programado 'Cook & Hold' (Coccion y mantener caliente):

1. Oprima la tecla **'DELAY'**.

   - 'DELAY' destella.
   - '00:00' se despliega en el indicador visual.
2. Oprima la tecla ▲ o ▼ para programar el tiempo diferido.

   - Después de cuatro segundos, 'DELAY' permanecerá iluminado para recordarle que se ha programado un ciclo de horneado diferido.

Cuando ha expirado el tiempo diferido y el horno comienza a funcionar:

- Se desplegará el tiempo de horneado.
- 'DELAY' se apagará.
- 'BAKE' (Horneado) y 'HOLD' permanecerán iluminados.

Para cancelar:

Oprima la tecla **'CANCEL'**.

- Todas las funciones de horneado controladas o no por el temporizador serán canceladas.
- La hora del día volverá a desplegarse en el indicador visual.

Importante:

- **No** use horneado diferido para los artículos que necesitan precalentamiento del horno, tal como pasteles, galletas y panes.
- **No** use horneado diferido si el horno ya está caliente.

'Keep Warm' (Mantener caliente)

Para mantener calientes en forma segura alimentos calientes o para calentar panes y platos.

Para programar 'Keep Warm':

1. Oprima la tecla **'KEEP WARM'**.

   - 'WARM' destella.
   - '000' se despliega en el indicador visual.
2. Seleccione la temperatura de 'Keep Warm'. La temperatura para 'Keep Warm' puede ser programada de 63° a 90° C (145° a 190° F). Oprima u oprima y mantenga oprimida la tecla ▲ o ▼.

   - Cuando cualquiera de estas dos teclas se oprime por primera vez, 75° (170°) se iluminará.
   - Oprima la tecla ▲ para aumentar la temperatura.
   - Oprima la tecla ▼ para disminuir la temperatura.

   'WARM' y la temperatura se desplegarán en el indicador cuando el ciclo 'Keep Warm' esté activo.

Para cancelar 'Keep Warm':

1. Oprima la tecla **'CANCEL'.**

2. Retire el alimento del horno.

Notas:

- Para mantener la calidad óptima de los alimentos, los alimentos cocinados en el horno deben ser mantenidos calientes por no más de 1 a 2 horas.
- Para evitar que los alimentos se sequen, cúbralos levemente con papel de aluminio o una tapa.
- **Para calentar panecillos:**
  - cubra levemente los panecillos con papel de aluminio y colóquelos en el horno.
  - oprima las teclas **'KEEP WARM'** y ▲ para programar 75° C (170° F).
  - caliente durante 12 a 15 minutos.
- **Para calentar platos:**
  - coloque 2 pilas de cuatro platos cada una en el horno.
  - oprima las teclas **'KEEP WARM'** y ▲ para programar 75° C (170° F).
  - caliente los platos durante cinco minutos, apague el horno y deje los platos en el horno durante 15 minutos más.
  - use solamente platos resistentes al horno, verifique con el fabricante.
  - **no** coloque los platos calientes sobre una superficie fría pues el cambio rápido de temperatura puede causar fisuras superficiales o rotura.

Cierre automático/Modo sabático

El horno se apagará automáticamente después de 12 horas si usted lo deja accidentalmente encendido. Esta característica de seguridad puede ser desactivada.

Para cancelar el cierre automático de 12 horas y dejar que el horno funcione continuamente durante 72 horas:

1. Programe el horno para hornear (ver página 56).
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla **'CLOCK'** durante *cinco* segundos.

   - 'SAb' se desplegará y destellará durante cinco segundos.
   - 'SAb' se desplegará continuamente hasta que se desactive o hasta que transcurra el límite de 72 horas.
   - 'BAKE' también se desplegará si se está usando un ciclo de horneado cuando el horno está en Modo Sabático.

   Todas las otras funciones EXCEPTO 'BAKE' ('Timer', 'Keep Warm', 'Clean', etc.) están bloqueadas durante el Modo Sabático.

Para cancelar 'Bake' cuando el Modo sabático está activo:

Oprima **'CANCEL'**.

- 'BAKE' se apagará en el indicador visual.
- No se oirá ninguna señal sonora.

Para cancelar el Modo sabático:

1. Oprima la tecla **'CLOCK'** (Reloj) durante cinco segundos.

   O

2. Después de 72 horas, el Modo Sabático terminará.
   - 'SAb' destellará durante cinco segundos.
   - La hora del día reaparecerá en el indicador visual.

Notas:

- El Modo Sabático puede ser activado en cualquier momento, esté o no el horno encendido.
- El Modo Sabático no se puede activar si las teclas están bloqueadas o cuando la puerta está bloqueada.
- Si el horno está horneando cuando se programa el Modo Sabático, 'BAKE' (Horneado) se apagará al final del ciclo de horneado. No se emitirán señales sonoras.
- Cuando comienza el Modo Sabático, no se emitirá la señal sonora de precalentamiento.
- Cuando el Modo Sabático está activo, todos los avisos, mensajes y señales sonoras están desactivados.
- Si oprime la tecla 'CANCEL' (Cancelar) se cancelará un ciclo 'Bake', sin embargo el control permanecerá en Modo Sabático.
- Si falla la corriente eléctrica, cuando vuelva la energía el horno se activará en Modo Sabático con 72 horas restantes y ningún ciclo activo.

Ajuste de la temperatura del horno

La exactitud de las temperaturas del horno es cuidadosamente probada en la fábrica. Es normal notar alguna diferencia entre la temperatura de horneado entre un horno nuevo y un horno antiguo. Con el correr del tiempo, la temperatura del horno puede cambiar.

Usted puede ajustar la temperatura del horno si considera que su horno no está horneando o dorando en forma correcta. Para decidir cuánto debe cambiar la temperatura, programe la temperatura del horno a 15° C (25° F) más alta o más baja que la temperatura indicada en sus recetas, luego hornee. Los resultados de la "prueba" pueden darle una idea de cuánto ajustar la temperatura.

Ajuste de la temperatura del horno:

1. Oprima **'BAKE'**.
2. Programe 285° (550°) oprimiendo la tecla ▲.
3. Oprima y mantenga oprimida la tecla **'BAKE'** durante varios segundos o hasta que 0° aparezca en el indicador visual.

   Si la temperatura del horno ha sido previamente ajustada, el cambio aparecerá en el indicador visual. Por ejemplo, si la temperatura del horno fue reducida en 8° C (15° F) el indicador mostrará - 8° (-15°).

4. Oprima la tecla ▲ o ▼ para ajustar la temperatura.

   Cada vez que se oprime una tecla, la temperatura cambia en 3° C (5° F). La temperatura del horno puede ser aumentada o disminuida en 3° a 20° C (5° a 35° F).

5. La hora del día reaparecerá automáticamente en el indicador visual.

   No necesita reajustar la temperatura del horno si hay una falla o interrupción de energía eléctrica. Las temperaturas de asar a la parrilla y limpieza no pueden ser ajustadas.

'Broiling' (Asar a la parrilla)

Para programar 'Broil':

1. Oprima la tecla **'BROIL'**.
   - 'BROIL' destella.
   - 'SET' se despliega en el indicador.
2. Oprima la tecla ▲ para programar asar a la parrilla 'HI' u oprima la tecla ▼para programar asar la parrilla 'LO'.
   - En el indicador visual se desplegará 'HI' o 'LO'.
   - Seleccione **'HI broil'** 285° C (550° F) para asado a la parrilla normal. Seleccione **'LO broil'** 230° C (450° F) para asar a la parrilla con temperatura baja alimentos que deben ser cocinados por más tiempo, tal como la carne de ave.
3. Después de cuatro segundos, el horno comenzará a funcionar.
   - 'BROIL' continuará iluminado.

4. Para un dorado óptimo, precaliente el elemento de asar a la parrilla durante 3 a 4 minutos antes de colocar el alimento.
5. Coloque el alimento en el horno. Deje la puerta abierta aproximadamente 10 cm (cuatro pulgadas) (el primer tope).
6. Dé vuelta a la carne una vez aproximadamente a mitad de la cocción.
7. Cuando el alimento esté cocinado, oprima la tecla **'CANCEL'.** Retire el alimento y la asadera del horno.

   - La hora del día volverá a desplegarse en el indicador visual.

Notas:

- Para mejores resultados cuando ase a la parrilla, use una asadera diseñada para asar a la parrilla.
- Los tiempos de asar a la parrilla aumentarán y el dorado será más claro si se instala el electrodoméstico en un circuito de 208 voltios.
- 'HI' se usa para la mayoría de los asados a la parrilla. Use 'LO broil' cuando ase a la parrilla alimentos que necesitan cocción prolongada. La temperatura inferior permite que el alimento se cocine hasta quedar bien asado sin dorarse demasiado.
- Los tiempos de asado a la parrilla pueden ser más largos cuando se selecciona la temperatura más baja de asar a la parrilla.

Tabla de asar a la parrilla

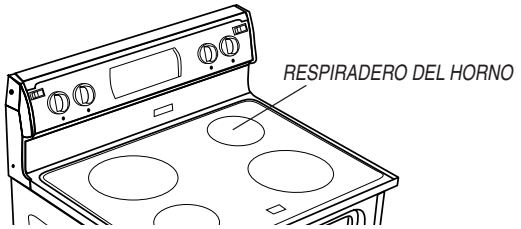
ALIMENTOS	POSICION DE LA PARRILLA*	TERMINO DE COCCION	TIEMPO TOTAL DE COCCION (MINUTOS)
Carne de res			
Biftec, 2,5 cm (1")	4	A medio asar	15 - 18 minutos
	4	Bien asado	19 - 23 minutos
Hamburguesas, 1,9 cm (3/4") de grosor	4	Bien asado	15 - 18 minutos
Carne de cerdo			
Tocino	4	Bien asado	6 - 10 minutos
Chuletas, 2,5 cm (1")	4	Bien asado	22 - 26 minutos
Jamón - Rebanadas precocidas, 1,3 cm (1/2") de grosor	4	Tibio	8 - 12 minutos
Carne de ave			'LO Broil'
Presas de pollo	3 o 4	Bien asado	28 - 38 minutos
Mariscos			
Bistecs de pescado, con mantequilla, 2,5 cm (1") de grosor	4	Desmenuzado	10 - 15 minutos
Filetes de pescado	4	Desmenuzado	8 - 12 minutos

* La posición de la parrilla superior es #5

Importante: Esta tabla es sólo una guía. Los tiempos pueden variar con el tipo de alimento que se está cocinando.

Respiradero del horno

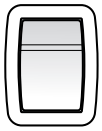
Cuando el horno esté en uso, el área cerca del respiradero puede sentirse caliente bastante por causa quemaras. Nunca bloquee la abertura del respiradero.



- Asegúrese de que el platillo protector en la ubicación del respiradero tenga un agujero en el centro. **No** cubra el platillo protector con papel de aluminio.

'Oven Light' (Luz del horno)

Oprima el interruptor de **'oven light'** en el panel de control para encender y apagar la luz del horno.



oven light

Panel inferior del horno

Proteja el panel inferior del horno contra derrames, especialmente azucarados o acídicos, pues pueden descolorar la porcelana esmaltada. Use el utensilio de tamaño correcto a fin de evitar derrames. **No coloque utensilios ni papel de aluminio directamente en la parte inferior del horno.**

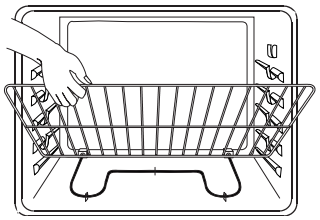
Parrillas del horno

⚠ PRECAUCIÓN

- **No** intente cambiar la posición de las parrillas cuando el horno esté caliente.
- **No** use el horno para guardar alimentos ni utensilios.

El horno tiene dos parrillas. Todas las parrillas tienen un borde con tope de enganche.

Para retirar la parrilla:



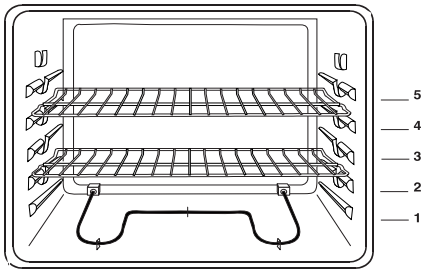
1. Tire de la parrilla derecho hacia afuera hasta que se detenga en la posición del tope de enganche.
2. Levante el frente de la parrilla y tire de la parrilla hacia afuera.

Para reinstalar la parrilla:

1. Coloque la parrilla en el soporte de la parrilla en el horno.
2. Incline levemente hacia arriba el extremo delantero; deslice la parrilla hacia atrás hasta que pase sobre los topes de enganche.
3. Baje el frente de la parrilla y deslícela hacia adentro del horno.

No cubra una parrilla completa con papel de aluminio ni coloque papel de aluminio en la parte inferior del horno. Se afectarán los resultados del horneado y se puede dañar la parte inferior del horno.

Posiciones de la parrilla



PARRILLA 5 (la posición más alta)**:** Se usa para tostar pan o asar a la parrilla alimentos delgados no grasosos.

PARRILLA 4: Se usa para la mayoría de los asados a la parrilla.

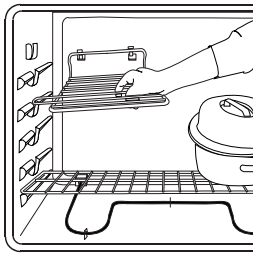
PARRILLA 3: Se usa para hornear alimentos en una bandeja de hornear galletas o un molde para rollo de mermelada, para pasteles, pays de frutas o alimentos congelados.

PARRILLA 2: Se usa para asar cortes de carne pequeños, cacerolas, hornear baguetas de pan, pasteles en moldes de tubo o flanes.

PARRILLA 1: Se usa para asar pedazos grandes de carne y carne de ave, pays congelados, suflés de postre o pasteles esponjosos.

HORNEADO CON VARIAS PARRILLAS:
Use las posiciones 2 y 4, o 1 y 4.

Media parrilla



Se dispone, como accesorio, de una media parrilla para aumentar la capacidad del horno. Se instala en la sección superior del lado izquierdo del horno y ofrece espacio para una plato de verduras cuando se ha colocado una asadera grande en la parrilla inferior. Póngase en contacto con su distribuidor para obtener el accesorio “HALFRACK” o para solicitar, llame al 1-877-232-6771.

Notas

Notas

Notas

GARANTÍA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS PRINCIPALES DE MAYTAG CORPORATION

GARANTÍA LIMITADA

Durante un año a partir de la fecha de compra, siempre y cuando se dé a este electrodoméstico principal un uso y mantenimiento de conformidad con las instrucciones adjuntas o provistas con el producto, la marca Maytag de Whirlpool Corporation o Whirlpool Canada LP (en lo sucesivo denominado "Maytag") se hará cargo del costo de las piezas especificadas de fábrica y del trabajo de reparación para corregir defectos en los materiales o en la mano de obra. El servicio deberá ser suministrado por una compañía de servicio designada por Maytag. Esta garantía limitada es válida solamente en Estados Unidos o en Canadá, y se aplica solamente cuando el electrodoméstico principal se use en el país en el que se ha comprado. Esta garantía limitada no tiene vigor fuera de los cincuenta Estados Unidos y Canadá. Se requiere una prueba de la fecha de compra original para obtener servicio bajo esta garantía limitada.

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

Esta garantía limitada no cubre:

1. Visitas de servicio técnico para corregir la instalación de su electrodoméstico principal, para enseñarle a usar su electrodoméstico principal, para cambiar o reparar fusibles domésticos o para corregir la instalación eléctrica o de la tubería de la casa.
2. Visitas de servicio técnico para reparar o reemplazar focos para electrodomésticos, filtros de aire o filtros de agua. Estas piezas de consumo están excluidas de la cobertura de la garantía.
3. Reparaciones cuando su electrodoméstico principal se use de un modo diferente al doméstico normal de una familia, o cuando se use de un modo contrario a las instrucciones publicadas para el usuario u operador y/o las instrucciones de instalación.
4. Daños causados por accidente, alteración, uso indebido, abuso, incendio, inundación, actos fortuitos, instalación incorrecta, instalación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería, o el empleo de artículos de consumo o productos de limpieza no aprobados por Maytag.
5. Daños estéticos, incluyendo rayaduras, abolladuras, desportilladuras u otro daño al acabado de su electrodoméstico principal, a menos que el mismo sea debido a defectos en los materiales o la mano de obra y se le informe a Maytag en un lapso de 30 días a partir de la fecha de compra.
6. Cualquier pérdida de comida debido a fallas del refrigerador o del congelador.
7. Costos relativos a la remoción de su electrodoméstico principal desde su hogar para obtener reparaciones. Este electrodoméstico principal está diseñado para ser reparado en el hogar y únicamente el servicio de reparación en el hogar está cubierto bajo esta garantía.
8. Reparaciones de piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas que se hayan efectuado en el electrodoméstico.
9. Gastos de viaje y transporte para obtener servicio para el producto, si su electrodoméstico principal está ubicado en un lugar remoto en el cual no haya disponible un técnico de servicio autorizado por Maytag.
10. La remoción y reinstalación de su electrodoméstico principal, si estuviera instalado en un lugar inaccesible o si no estuviera instalado de conformidad con las instrucciones de instalación publicadas.
11. Electrodomésticos principales con números de modelo/serie que se hayan removido, alterado o que no puedan ser identificados con facilidad. Esta garantía se anulará si el número de serie aplicado en la fábrica ha sido alterado o removido de su electrodoméstico principal.

El costo de la reparación o el reemplazo bajo estas circunstancias excluidas, correrá por cuenta del cliente.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL DE REPARAR EL PRODUCTO SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SERÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. MAYTAG NO SE RESPONSABILIZARÁ POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, O LIMITACIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O CAPACIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y ES POSIBLE QUE USTED TENGA TAMBIÉN OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR DE UN ESTADO A OTRO O DE UNA PROVINCIA A OTRA.

Si usted se encuentra fuera de los cincuenta Estados Unidos y Canadá, póngase en contacto con su distribuidor autorizado de Maytag para determinar si corresponde otra garantía.

Si necesita servicio, consulte primero la sección "Solución de problemas" del Manual de uso y cuidado. Después de consultar la sección "Solución de problemas", puede encontrar ayuda adicional en la sección "Ayuda o servicio técnico," o llamando a Maytag. En EE.UU., llame al **1-800-688-9900**. En Canadá, llame al **1-800-807-6777**.

9/07

Formulario No. A/01/08 Pieza No. 8113P686-60 ©2006 Maytag Appliances Sales Co. Todos los derechos reservados. Impreso en EE. UU.